

【12月】成田高校付属小学校 献立表



★キャンセルなどの変更は **前日午後3時** までとなります。
 ★アレルギーをお持ちの方はお弁当のご持参をお勧めしております。

月	火	水	木	金
2日	3日	4日	5日	6日
鶏肉と野菜の甘酢炒め 青のりポテトサラダ 法蓮草と豆腐のチャンプル 人参のきんぴら 白菜と竹輪の煮びたし	ブリの塩焼 枝豆と人参のあっさり煮 若芽とオクラの酢の物 四川マーボ春雨 青森県玉子みそ キャベツと玉ねぎのコンソメ煮	鶏のカレー照煮込み インゲンソテー キャベツのピーナッツ和え 大根とウインナーの洋風煮 白滝と人参のたらこ炒り ひじきと挽肉の炒め煮	ハヤシライス 油揚げの玉子とじ 焼きそば 生姜の甘辛煮 人参のおかかサラダ	さば梅煮 キャベツと蒸し鶏の甘酢漬 麩と野菜の煮物 切干大根のカレーきんぴら 高野豆腐の炒り煮
エネルギー 514kcal 塩分 1.8g	エネルギー 499kcal 塩分 1.5g	エネルギー 494kcal 塩分 1.8g	エネルギー 529kcal 塩分 2.4g	エネルギー 535kcal 塩分 1.6g
9日	10日	11日	12日	13日
パーベキューチキン ミックスソテー キャベツとベーコンの煮浸し ナスと麩の炒め煮 一夜漬 ひじきとさつま揚げの煮物	ハムカツ 赤ピーマンと玉ねぎのソテー 鶏ミンチと小松菜の煮物 豚肉のチリソース炒め 切干大根煮 フレンチマカロニ	豚肉とキャベツのトマトチーズ 若芽の柚子胡椒おろし和え 大豆とベーコンのクリーム煮 ピーマンと鶏挽肉の炒め物 ふきの含め煮	赤魚の生姜煮 オニオンソテー 和風コールスロー 麩の甘酢炒め 竹輪の辛子炒め 南瓜サラダ	香味おろしかつ インゲンソテー キャベツと蒸し鶏のおかかドレッシング 四川マーボ春雨 塩枝豆 れんこんと人参の甘露煮
エネルギー 475kcal 塩分 1.6g	エネルギー 587kcal 塩分 1.6g	エネルギー 475kcal 塩分 1.9g	エネルギー 490kcal 塩分 1.6g	エネルギー 497kcal 塩分 2.0g
月	火	水	木	金
16日	17日	18日	19日	20日
さば塩焼 キャベツのコンソメ煮 金時豆煮 麩と野菜の煮物 一夜漬 人参とさつま揚げの金平	牛肉と竹の子入り春雨炒め 大根と竹輪のひじき煮 キャベツの麻婆あんかけ 菜の花ときのこの和え物 大豆と人参の煮物	サワラの磯辺焼 赤ピーマンと玉ねぎのソテー 人参のきな粉和え 味噌ジャガ煮 野菜の三杯酢 若芽と蒲鉾のわさびマヨ	豚キムチ ふきと油揚げの炒め煮 蒸し鶏と春雨の中華煮 こんにゃくの梅おかか和え 大根のマヨネーズ和え	根菜入りハンバーグ 枝豆と人参のあっさり煮 さつま芋と切干大根の煮物 豚肉のチリソース炒め 五目うの花 ひじきとさつま揚げの煮物
エネルギー 534kcal 塩分 2.1g	エネルギー 545kcal 塩分 1.8g	エネルギー 471kcal 塩分 1.8g	エネルギー 500kcal 塩分 1.8g	エネルギー 495kcal 塩分 2.0g
23日	24日	25日	26日	27日
休	休	休	休	休
30日	31日	<p>お弁当にはご飯170gが付きます。(盛り付け時) 栄養表示にはご飯(232kcal)が含まれます。 管理栄養士が設計したヘルシーメニューです。 食材の仕入れ等の影響で予告なくメニューを変更</p>		
休	休			

